Disznókő Tokaji Late Harvest Sárgamuskotály, 2018

Tokay, Tokay, Hongrie

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2018 a été le millésime le plus chaud que nous ayons connu jusqu'à présent, avec une maturation précoce. La floraison n'a jamais démarré aussi tôt à Tokaj : le 14 mai. L'été a été chaud et sec mais sans grandes vagues de chaleur. La maturité des raisins a eu 5 semaines d'avance par rapport à la moyenne de ces 10 dernières années. Malgré la chaleur et la précocité, nous avons réussi à maintenir une belle acidité. C'est un millésime de grande qualité pour nos vins Aszú, nous avons eu l'opportunité de sélectionner des grains extrêmement concentrés, passerillés et desséchés.

VENDANGES

Nous avons effectué deux passages dans nos vignes de muscat. Le premier passage a eu lieu le 12 septembre où nous avons récolté des raisins passerillés mais de couleur verte sans botrytis. Le second passage a eu lieu le 9 octobre, nous avons récolté des raisins davantage passerillés, de couleur marron avec un peu de botrytis donnant un jus très riche.

VINIFICATION

Les raisins issus du premier passage ont été pressés en grappes entières et ont fermenté dans des petites cuves en inox. Ceux issus du deuxième passage ont été éraflés, suivi d'une courte macération pelliculaire avant d'être pressés et fermentés dans des cuves en inox. À la fin de la vinification, ces lots ont été assemblés.

LE VIN

ASSEMBLAGE

100 % sárgamuskotály (muscat blanc à petits grains)

ÉLEVAGE

Le vin a été élevé 18 mois dans des cuves en inox, puis mis en bouteilles en juillet 2020.

DÉGUSTATION

La robe présente une couleur dorée. Le nez intensément aromatique dévoile des notes florales et épicées, ainsi que des arômes de fruits à chair blanche, de raisins frais de muscat. En bouche c'est un vin riche, ample et opulent. La finale offre des saveurs de fruits tropicaux et beaucoup d'épices.

László Mészáros - Directeur - février 2022

SERVICE

Pour profiter au mieux de Disznókő Tokaji Late Harvest Sárgamuskotály 2018, servez-le frais (11-13°C). Après ouverture, il peut être conservé au réfrigérateur pendant deux semaines.

DISZNÓKŐ TOKAJ

Disznókő - 3910 Tokaj
Tel. +36 47 569 410 - disznoko@disznoko.hu
www.disznoko.hu/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

6TZ01F

ACCORDS GOURMANDS
Seul ou avec des amuse-bouches, c'est l'apéritif idéal. Il peut s'accompagner de petits fours comme le prosciutto, les olives, les tomates séchées, ou des toasts de pâté. Il s'accordera également très bien avec des plats tels que les fruits de mer, le poisson, le poulet ou encore avec des plats légèrement épicés. Le fromage de chèvre et les desserts à base de fruit sont aussi un bon accord pour ce vin.
Délicieux dès sa mise en bouteille, il peut aussi se boire dans les cinq années qui suivent.

ANALYSE
12,3 % vol.
Sucre résiduel: 126 g/l
pH: 3,79
Acidité tartrique: 5,34 g/l

DISZNÓKŐ TOKAJ

Disznókő - 3910 Tokaj
Tel. +36 47 569 410 - disznoko@disznoko.hu
www.disznoko.hu/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.